14.013 Knedličky ovocné z kysnutého cesta
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	5,00	5,00	7,00	7,00	8,00	8,00	10,00	10,00
olej	0,50	0,50	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00
mlieko	2,50	2,50	4,00	4,00	5,00	5.00	6,50	6,50
vajcia	10	0,50	14	0,70	16	0,80	18	0,90
cukor kryštálový	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,70	0,70
droždie	0,25	0,25	0,30	0,30	0,35	0,35	0,40	0,40
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
múka na dosku	0,50	0,50	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90
kompót slivkový b.n.	5,00	5,00	7,00	7,00	8,00	8,00	10,00	10,00
hmotnosť porcie v g	160		200		240		280	

Receptúra

Výrobný postup

Z časti mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť. Múku preosejeme, pridáme olej, vajcia, zvyšnú časť cukru, soľ, kvások. Vymiesime cesto, ktoré necháme kysnúť. Keď cesto zväčší objem premiesime ho, pokrájame na rovnaké kúsky, do ktorých zabalíme slivky. Necháme ešte chvíľku kysnúť. Odporúčame knedle variť na pare. Posypeme posýpkou podľa výberu- posýpka na buchty .

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1180	283	6,81	6,5	0,0	47,9	1,4	41,9	0,7	0,017	0,0	0,1	0,2	0,5
B	1606	385	9,65	8,1	0,0	66,3	1,9	65,1	0,9	0,024	0,1	0,1	0,3	0,6
C	1888	453	11,17	10,5	0,0	76,1	2,2	79,3	1,1	0,028	0,1	0,1	0,4	0,7
D	2313	555	13,79	13,0	0,0	92,7	2,7	101,9	1,4	0,033	0,1	0,2	0,5	0,9